

Tagungsort

Heuerhaus der Burg Wittlage
Burgstr. 5, 49152 Bad Essen-Wittlage

Tagungsbeitrag

- Vorträge, Mittagsimbiss, Kaffeetafel und Tagungsgetränke: **45,00 €**
- Abendliches Genießer-Menü **29,00 €** zzgl. Getränke

Anmeldung

über die Tourist-Information Bad Essen:

- telefonisch unter 05472 / 94920
- per E-Mail unter touristik@badessen.de
- auf der Homepage:
www.badessen.info/slowtourismustag

Bitte geben Sie Ihre vollständige Adresse an. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung mit Rechnung. Nach Eingang des Rechnungsbetrages sind Sie als Tagungsteilnehmer registriert.

„Spätsommerliche Genüsse – von Artischocken über Haferwurzel bis zur Lachsforelle“ dazu lädt uns Helmut Backers, vom Landgasthof Backers in Twist ein.



Freunde guten Essens nehmen weite Wege auf sich, um im Emsland, nahe der holländischen Grenze, „die Region zu erschmecken“.

Für diesen Abend hat der vom Guide Michelin und Feinschmecker ausgezeichnete Koch, der als einer von wenigen in die Köche Alliance von Slow Food berufen wurde, regionale Spezialitäten „seiner“ Region mitgebracht. Er wird für uns grillen und uns so ganz nebenbei einiges zum Thema erzählen. Gute Weine runden das genussvolle Angebot ab.

Das wird ein unterhaltsamer, erkenntnisreicher und vor allen Dingen sehr leckerer Abend in der besonderen Atmosphäre der Burg Wittlage.

Wir bedanken uns bei der Gartenmanufaktur Wolters Bad Essen, die teilweise die „Hardware“ für das Grillen zur Verfügung stellt.

Kosten: 29,- € zzgl. Getränke

Übernachtungsmöglichkeiten

finden Sie unter www.badessen.info oder wir beraten Sie gerne in der Tourist Info Bad Essen, Tel. 05472 / 94920

Veranstalter

Gemeinde Bad Essen und der Kur- und Verkehrsverein Bad Essen e.V. in Kooperation mit Edgar Klinger, Slow Food und dem Landkreis Osnabrück



Eine Veranstaltung im Vorfeld des 3. Bad Essener Cittaslow-Landmarkts auf dem Historischen Kirchplatz am 22. September 2019

Tourist Info Bad Essen
Lindenstraße 25
49152 Bad Essen

Tel.: 05472 / 94920
www.badessen.info



Lebenskunst

Wie und warum Tourismus ein gutes Leben unterstützen kann



20. September 2019
4. Bad Essener SlowTourismusTag
Tagungsprogramm

Lebenskunst

Wie und warum Tourismus
ein gutes Leben unterstützen kann



Der höchste Berg, der schönste Kirchplatz, die tollste Therme – das sind USP's, Unique selling points, Alleinstellungsmerkmale, die als entscheidend für den Erfolg eines touristischen Ortes galten.

Ist das tatsächlich noch so? Die Gästebefragungen der letzten Jahre zeigen einen Wandel bei Vielen: Authentizität ist gefragt, Freundlichkeit und Empathie, Offenheit und kleine individuelle Erlebnisse und neue Erfahrungen, die man mit nach Hause nehmen kann. Begegnungen, Anregungen für das eigene Leben, Naturerlebnisse mit allen Sinnen, aber ohne großen Aufwand und auch „weniger ist mehr“ als Lebenseinstellung motivieren heute viele Menschen bei der Entscheidung für einen Ausflug, eine Kurzreise, einen Urlaub.

In unserer globalen Welt ein zufriedenes, gutes Leben zu führen ist für viele Menschen ein tiefes Bedürfnis aber auch ein Problem – es ist geradezu eine Kunst geworden.

„Lebenskunst“ kann ein überzeugender Teil eines jeden touristischen Marketingkonzepts sein – wenn es denn ehrlich gemeint ist, den Menschen im Blick hat und gerade die kleinen, empathischen Momente in den Fokus stellt. Das ist das Anliegen unseres SlowTourismusTages – wir möchten gelungene Beispiele aufzeigen, Anregungen geben, eigentlich die Welt auch etwas besser machen ...

Kommen Sie mit auf die Reise zur Lebenskunst, lassen Sie sich inspirieren!

4. Bad Essener SlowTourismusTag

TAGUNGSPROGRAMM – Freitag, 20. September 2019

10.00 Uhr • Ankommen

10.15 Uhr • Herzlich willkommen!

Timo Natemeyer, Bürgermeister der Cittaslow Bad Essen
Wolfgang Bielefeld, 1. Vorsitzender des Kur- und Verkehrsvereins Bad Essen e. V.

10.30 Uhr

Prof. Dr. Wilhelm Schmid,
Philosoph und Bestseller-Autor
„Lebenskunst – die Kunst,
das Leben zu genießen.“



Prof. Dr. Wilhelm Schmid

11.10 Uhr

Cornelius Obier,
project m
„Warum Cittaslow gesund ist und gesund
macht – und was wir davon lernen können“



Cornelius Obier

11.50 Uhr

Elisabeth Köll,
fifty fifty Osnabrück/probebühne Osnabrück
„Klasse statt Masse. Wie bekommen
wir unser Konsumverhalten in den Griff?“



Elisabeth Köll

12.30 – 13.30 Uhr

Mittagsimbiss – leicht und lecker regional!

13.30 Uhr

**Wieder aufmerksam werden mit
Achtsamkeitsübungen**

13.45 Uhr

Prof. Dr. Kim Werner,
Prof. Dr. Kai-Michael Griese,
Christina Bosse,
Hochschule Osnabrück
„Von Slow Food zu Slow Events – neue
Eventkonzepte und ihr Beitrag zu
einem authentischen und nachhaltigen
Stadtmarketing“

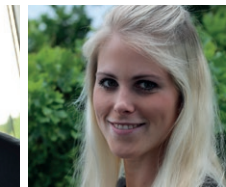
Prof. Dr. Kim Werner



Prof. Dr. Kai-Michael Griese



Christina Bosse



14.25 Uhr

Dr. Edgar Klinger,
Slow Food Convivium Osnabrück
„Slow Work und Diversity Management
als Zutaten für touristischen Erfolg“



Dr. Edgar Klinger

15.05 Uhr

Heinrich Mackensen, Geschäftsführer
VSD – Verbund Sozialer Dienste
„Heuerhaus Burg Wittlage – ein
integratives (Gastronomie-)konzept
für Menschen mit und ohne Behinderung“
Erste Erfahrungen



Heinrich Mackensen

15.30

Luisa Korte, Tourist-Info Bad Essen
„Sharing economy – eine Charme-
offensive“ – sympathische Anregungen
zum Teilen aus Bad Essen



Luisa Korte

Moderation: Annette Ludzay,
GF Kur- und Verkehrsverein Bad Essen e. V.

Zum guten Schluss:

**Frankfurter Kranz, Bad Essener Platenkuchen,
Verlobungstorte ... Kaffeegenuss und Austausch**

Für den Abend konnten wir Helmut Backers aus Twist,
Mitglied der Slow Food Chefkoch Alliance gewinnen.
Er wird für uns kochen.

„Spätsommerliche Genüsse, von Artischocke über
Haferwurzel bis zur Lachsforelle – die Region erschmecken“
ist das kulinarische Thema des Abends.

Mit Anmeldung • ab 19 Uhr